

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2005 年 4 月 28 日 (28.04.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/036978 A1

- (51) 国際特許分類⁷: A23J 3/32, A23L 1/325
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2004/015123
- (22) 国際出願日: 2004 年 10 月 14 日 (14.10.2004)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願 2003-356620
2003 年 10 月 16 日 (16.10.2003) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 日本水産株式会社 (NIPPON SUISAN KAISHA, LTD.) [JP/JP]; 〒1008686 東京都千代田区大手町 2 丁目 6 番 2 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 森 隆史 (MORI, Takashi) [JP/JP]; 〒1920906 東京都八王子市北野町 5 5 9-6 日本水産株式会社中央研究所内 Tokyo (JP). 郡山 剛 (KORIYAMA, Tsuyoshi) [JP/JP]; 〒1920906 東京都八王子市北野町 5 5 9-6 日本水産株式会社中央研究所内 Tokyo (JP).
- (81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 添付公開書類:
— 国際調査報告書
- 2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: PROTEIN FOOD MATERIAL HAVING CONTROLLED HYDROGEN SULFIDE ODOR AND METHOD OF CONTROLLING HYDROGEN SULFIDE ODOR

(54) 発明の名称: 硫化水素臭が抑制されたタンパク質食品素材および硫化水素臭の抑制方法

(57) Abstract: [PROBLEMS] To provide a method of controlling hydrogen sulfide odor generating in a treatment of a protein material at a high temperature under elevated pressure, in particular, a method of controlling hydrogen sulfide odor generating in the production of a food material having a fibrous texture by a treatment with an extruder at a high temperature under elevated pressure. To provide a food material having controlled hydrogen sulfide odor which is obtained by treating a protein material at a high temperature under elevated pressure. [MEANS FOR SOLVING PROBLEMS] In the production of a food material obtained by treating a protein material at a high temperature under elevated pressure, hydrogen sulfide odor is controlled by adding ascorbic acid or its analog, preferably ascorbic acid, isoascorbic acid, dehydroascorbic acid or a salt thereof. It is appropriate for producing a food material to practice the treatment at a high temperature under elevated pressure with the use of an extruder. This method is appropriate for the production of a food material having a fibrous texture. As the protein material, a fish material is favorable.

(57) 要約: 【課題】 タンパク質原料を高温・高圧処理する際に発生する硫化水素臭を抑制する方法を提供する。特に、エクストルーダーにより高温・高圧処理して繊維状に組織化された食品素材を製造する際に発生する硫化水素臭を抑制する方法を提供する。また、硫化水素臭が抑制されたタンパク質原料を高温・高圧処理した食品素材を提供する。【解決手段】 タンパク質原料を高温・高圧処理して得られる食品素材の製造において、アスコルビン酸類縁体、好ましくは、アスコルビン酸、イソアスコルビン酸、またはデヒドロアスコルビン酸、またはこれらの塩を添加することにより硫化水素臭を抑制する。高温・高圧処理がエクストルーダーによる処理である食品素材の製造に適しており、繊維状に組織化された食品素材に適している。また、タンパク質原料は魚介類原料が好ましい。

WO 2005/036978 A1